GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

¡GUNDEL ES PARA TODOS!

130 años de tradición, sabores húngaros y hospitalidad legendaria.

Gundel es uno de los iconos de Budapest, una parte viva de la ciudad. Es un lugar donde creamos, perfeccionamos y preservamos recetas que se han convertido en pilares de la cocina húngara. Aquí se han encontrado generaciones, han nacido platos icónicos y la gastronomía húngara ha alcanzado fama mundial.

Nuestro menú presenta lo mejor de los sabores húngaros, basado en los platos de la selección "National 11". A través de ella mostramos qué significa para nosotros la auténtica cocina húngara. Los chefs András Wolf y Róbert Vérten son responsables de la perfección de los platos. Invitados de todo el mundo vienen a degustar los famosos sabores húngaros: sopa Palóc, pollo al pimentón, paté de hígado de oca Tokaji, Somlói galuska y la mundialmente famosa palacsinta Gundel.

Estos platos se han convertido en símbolos de la cocina húngara a lo largo de generaciones. Hoy continuamos este legado de una forma más relajada, acercándolo a la vida cotidiana. El restaurante más famoso de Hungría — un restaurante Hungarikum — es una visita imprescindible, uno de los lugares más conocidos de Budapest y de la hospitalidad húngara.

El palacio de estilo rococó, con más de 130 años de historia y situado a la entrada del Parque de la Ciudad, no es solo un restaurante, sino también un espacio para eventos prestigiosos: es el lugar ideal para bailes, bodas, eventos corporativos y privados, conferencias y formaciones.

En verano, el Jardín Gundel se convierte en uno de los lugares de encuentro más encantadores de Budapest. Es la elección perfecta para un almuerzo ligero, un café, una cena acogedora o incluso un evento al aire libre.

Gundel no es solo un lugar al que se llega. Es un lugar al que se aprende a volver.

Porque el verdadero valor no está solo en la comida, sino también en lo que vivimos juntos.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

130 years of tradition, Hungarian flavours, and legendary hospitality.

Gundel is one of Budapest's icons, a living part of the city's life. It is a place where we create, refine, and preserve recipes that have become the cornerstones of Hungarian cuisine. Here, generations have come together, iconic dishes have been born, and Hungarian gastronomy has gained worldwide fame.

Our menu showcases the best of Hungarian flavours, building on the dishes of the National 11 selection. Through this, we demonstrate what true Hungarian cuisine means to us. Chefs András Wolf and Róbert Vérten are responsible for the perfection of the dishes. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours: Palóc soup, chicken paprikash, Tokaj goose liver pâté, Somlói sponge cake, and the world-famous Gundel pancake.

The dishes created here have become defining elements of Hungarian cuisine, spanning generations. Today, we carry on this legacy—in a more relaxed way, bringing it closer to everyday life. Hungary's most famous—and only—Hungarikum restaurant is a must-visit destination: one of the well-known, must-see spots in Budapest and Hungarian hospitality.

The Rococo-style palace, over 130 years old, standing at the entrance to City Park is not only a restaurant but also a venue for prestigious events: it serves as a fitting setting for balls, weddings, corporate and private events, conferences, and training sessions.

In the summer, the Gundel Garden becomes one of Budapest's most charming gathering places. It's the perfect choice for a light lunch, coffee, a cozy dinner, or even an outdoor event.

Gundel is not just a place you arrive at. It is a place you yearn to return to.

Because true value lies not only in the food, but also in what we experience together.

EL LEGADO GASTRONÓMICO DE GUNDEL

DESCUBRA LAS ESPECIALIDADES HÚNGARAS DE GUNDEL

N11

Questo simbolo indica le specialità della selezione Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel es un verdadero tesoro gastronómico de Hungría

El restaurante preserva fielmente la cocina húngara, donde los platos de la selección "National 11" representan la esencia de la gastronomía local. Del legado de las recetas de Gundel se han conservado más de 140 delicias húngaras llenas de sabor; cada plato se ha convertido en una parte integral de nuestra cultura y representa así el patrimonio culinario del mundo entero.

El restaurante Gundel evoca las legendarias tradiciones de la cocina húngara y ofrece a cada visitante la oportunidad de participar en este viaje gastronómico. ¡Porque Gundel es para todos! Aquí, en Gundel, donde la historia se encuentra con la gastronomía, todos pueden sentirse como en casa.

Los huéspedes pueden disfrutar de los mejores platos húngaros preparados siguiendo la tradición del legado gastronómico de Gundel y experimentar la fusión entre tradición e innovación. Gundel es mucho más que un restaurante; es una auténtica leyenda, admirada y querida durante generaciones. Gundel forma parte de nuestro patrimonio y nos llena de alegría compartirlo con todos. Descubra la experiencia Gundel y disfrute de los más altos valores de la gastronomía húngara, ya sea en el restaurante o en nuestros eventos. Gundel es un verdadero icono histórico, un bastión de las tradiciones y de los tesoros culinarios, y preservamos con orgullo las tradiciones y leyendas de la cocina húngara.

¡Gundel es para todos!

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE

N11

This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

Paloc - 1892'

Kárpáti - 1876'

Paprikás - 1936'

Gundel - 1942'

Read the stories behind our dishes

Somlói - 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfullypreserves Hungarian cuisine, wheredishes featuredinthe 'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavor have been preserved, each dish becoming an integral part of our culture, and thereby representing the culinary heritage of the entire world.

Gundel restaurant evokes the legendary traditions of Hungarian cuisine, offering every guest the opportunity to partake in this gastronomic journey. Because Gundel belongs to everyone! Here at Gundel, where history meets gastronomy, everyone can find a home. Guests can enjoy the finest Hungarian dishes prepared in the tradition of Gundel's gastronomic heritage and experience the fusion of tradition and innovation.

Gundel is more than just a restaurant; it's a true legend, revered and loved for generations! Gundel is part of our heritage, and we find joy in sharing it with everyone. Discover the Gundel experience and enjoy the finest values of Hungarian gastronomy, either in the restaurant or at our events. Gundel is a real historical icon, a bastion of tradition and culinary treasures, and we proudly preserve the traditions and legends of Hungarian cuisine.

Gundel is for everyone!

La original crepe Gundel /
The original Gundel pancake

MENU CENA DINNER MENU

MENU 2 PORTATE
2 COURSE DINNER
15 750 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

È POSSIBILE SCEGLIERE UN ANTIPASTO OPPURE UNA ZUPPA, OPPURE UN DESSERT DA ACCOMPAGNARE AL PIATTO PRINCIPALE.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSZERT

MARIDAJE DE VINOS / WINE PAIRING
+ 7 000 FT

MENU 3 PORTATE
3 COURSE DINNER
20 650 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTO O ZUPPA A SCELTA / APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT A SCELTA / DESSERT OF YOUR CHOICE

MARIDAJE DE VINOS / WINEPAIRING
+ 10 500 FT

MENU 4 PORTATE
4 COURSE DINNER
24 500 Ft

INCLUDE / INCLUDES:

DRINK DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

SELEZIONE DI BENVENUTO / WELCOME SET
Pane rustico a lievitazione naturale con crema di formaggio fresco
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

ANTIPATO A SELECTA / APPETIZER OF YOUR CHOICE

SUPPE A SELECTA / SOUP OF YOUR CHOICE

PIATTO PRINCIPALE A SCELTA / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT A SCELTA / DESSERT OF YOUR CHOICE

MARIDAJE DE VINOS / WINE PAIRING
+ 14 000 FT

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Paté de hígado de oca marinado en Tokaji Aszú con barhes de semillas de amapola / Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

ENTRANTES APPETIZERS

Ensalada Gundel
Ingredientes opcionales: pechuga de pato ahumada, salmón o pan plano de pimiento rojo asado con ajo

Gundel salad

Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

Alergias / Allergic marking:
1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

Paté de hígado de oca marinado en Tokaji Aszú con barhes de semillas de amapola
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
2 800 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 8, 10, 12

Nii

Tabla degustación Gundel con brioche crujiente (paté de hígado de oca, jamón de cerdo mangalica y trucha ahumada)
Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
2 800 Ft

Alergias / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRANTES APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Trucha arcoíris marinada en cítricos, servida con remolacha amarilla, caviar y espuma de eneldo
Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam
Alergias / Allergic marking: 4, 7, 12

Steak tartar con yema confitada y tostada casera de masa madre
Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
2 800 Ft
Alergias / Allergic marking: 1, 3, 9, 10

Croquetas de calabacín y queso con remoulade de apio y trufa
Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

ENTRANTES APPETIZERS

Ensalada de queso de cabra con manzana verde, semillas de calabaza y vinagreta de eneldo

Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

Alergias / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Hígado de oca a la parrilla con ragú de albaricoque, glaseado de vinagre de frutas y nueces caramelizadas

Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts

Suplemento del plato / Extra charge for the dish
2 800 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Selección de jamones caseros Gundel con huevo de codorniz, crema de rábano picante y rábano negro fresco

House-made ham selection with quail egg, horseradish cream and fresh black radish

Alergias / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Sopa de pollo «Újházi» con fideos caseros /
Újházi chicken soup with homemade noodles

SOPAS SOUPS

Sopa «Palóc» con cordero
"Palóc" soup with lamb

Alergias / Allergic marking: 7, 9

Sopa de pescado Gundel con filetes de lucioperca y carpa
Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Alergias / Allergic marking: 4, 12, 17

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SOPAS SOUPS

Sopa de pollo «Újházi» con fideos caseros

Újházi chicken soup with homemade noodles

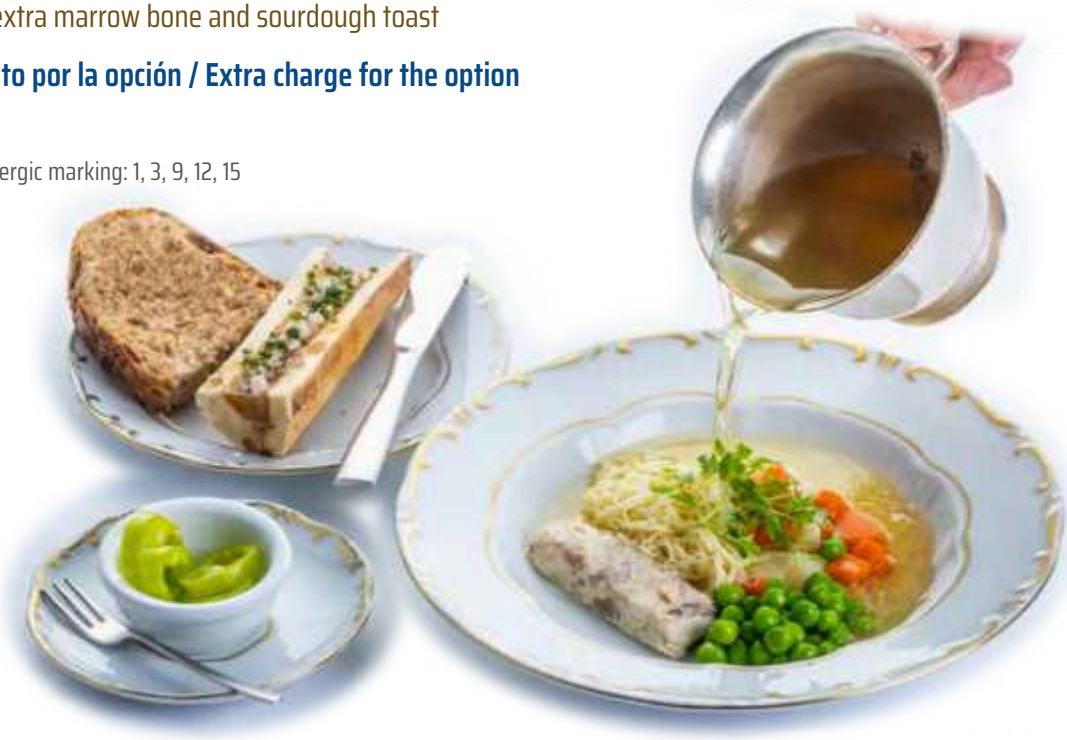
Opcional: hueso con tuétano y tostada de masa madre

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Suplemento por la opción / Extra charge for the option

1 050 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15



Sopa gulash con fideos caseros

Goulash soup with homemade noodles

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 9

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SOPAS SOUPS

Crema de apio y guisantes verdes con huevos de codorniz empanados

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

Sopa fría de guindas con guindas encurtidas y deshidratadas, servida con espuma de yogur y crujiente de semillas de amapola

Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Pechuga de pato entera asada para dos personas, servida con col puntiaguda confitada, ensalada de cebada y crema agria aromatizada con hierbas /

Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Lomo de venado con maíz a la parrilla, coliflor y croquetas de venado aromatizadas con enebro

Venison loin with grilled corn, cauliflower and juniper-flavoured venison croquettes

Suplemento del plato / Extra charge for the dish

4 900 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12

Estofado de calabaza al eneldo con filete de esturión y avellanas

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Suplemento del plato / Extra charge for the dish

1 750 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Escalope de cerdo mangalica con patatas al perejil y encurtidos caseros

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

Alergias / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 12, 15

Solomillo de ternera al estilo «Bakony» con pasta de requesón ahumado

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
4 900 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 15

Pollo al pimentón con «nokedli», ensalada de pepino y crema agria

Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Pechuga de pintada con cebollas blancas encurtidas, verduras y salsa de mantequilla al estragón
Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables,
and tarragon butter sauce
Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Hígado de oca entero asado con lecsó húngaro de calabacín, rösti y cebolla crujiente
Whole roasted goose liver
with zucchini hungarian lecsó,
rösti, and crispy onions
Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
5 250 Ft
Alergias / Allergic marking: 1, 9, 12

Filete de lucioperca Kárpáti con setas y gambas
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Suplemento del plato / Extra charge for the dish
1 750 Ft
Alergias / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Pechuga de pato entera asada para dos personas, servida con col puntiaguda confitada, ensalada de cebada y crema agria aromatizada con hierbas

Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

Suplemento del plato / Extra charge for the dish

6 300 Ft

Alergias / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

Tiempo de preparación: mínimo 40 minutos / Preparation time: at least 40 minutes

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Rib eye madurado con salsa de pimienta, puré de patatas y calabacín relleno de berenjena especiada

Aged rib eye with peppercorn sauce, mashed potatoes and stuffed zucchini with spiced aubergine

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
6 300 Ft

Alergias / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

Ragú de alubias blancas con aroma cítrico, kale y tortitas de trigo sarraceno

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Alergias / Allergic marking: 12, 16, 18

Albóndigas de patata con hierbas, servidas con crema de espinacas, salvia y brócoli picante

Potato dumplings withherbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

La original crepe Gundel /
The original Gundel pancake

DESSERTS DESSERTS

La original crepe Gundel

También disponible en versión sin gluten

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

...para flambear

...for flaming

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Bizcocho «Somlói»

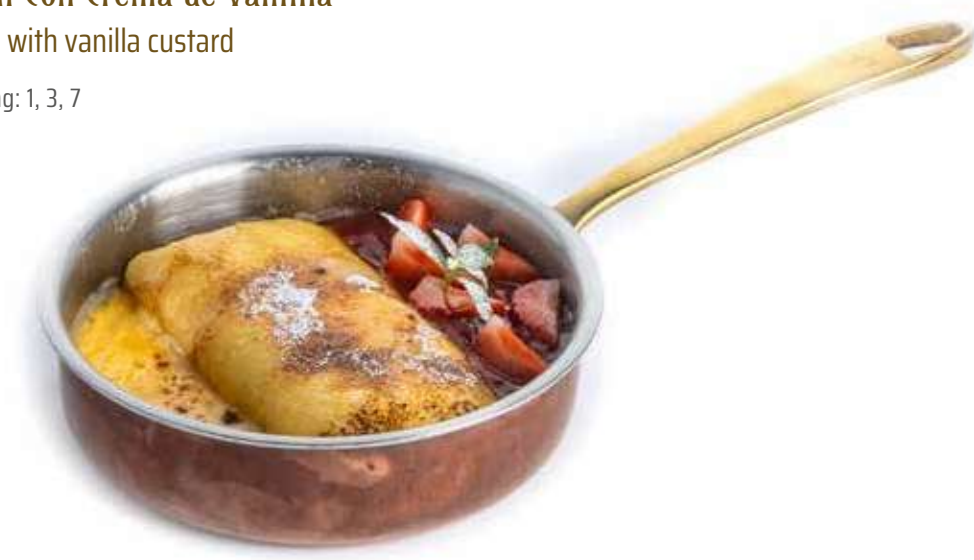
Somló sponge cake

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Crepe de requesón con crema de vainilla

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7



Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Tarta de chocolate Gundel con guindas secas
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Tarta de requesón «Rákóczi»
Rákóczi cottage cheesecake

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 7

Nii

Tarta de frambuesa y pistacho
Raspberry-pistachio cake

Alergias / Allergic marking: 3, 7, 8
(sin azúcar, sin lactosa y sin gluten)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS

DESSERTS

Selección de postres, 3 piezas

(tarta Dobos, tarta Eszterházy, mini tarta de requesón Rákóczi, bizcocho Somló y mini tarta de chocolate)

Suplemento: 600 HUF / pieza

Dessert selection 3 pcs

(Dobos cake, Eszterházy cake, mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake, mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Selección de quesos húngaros con verduras encurtidas caseras y crujientes especiados*

Selection of Hungarian cheeses with house-pickled vegetables and spiced crisps*

Suplemento del plato /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Alergias / Allergic marking:
1, 3, 7, 8

*Con nuestra selección cuidadosamente elaborada de quesos, usted elige. Puede escoger tres tipos diferentes de quesos premium de la bandeja, para que cada bocado se adapte a su gusto personal.

* With our carefully curated selection of cheeses, the choice is yours. You can choose three different types of premium cheeses from the platter, so every bite can be tailored to your personal taste.

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Parfait vegano de fresa

Vegan strawberry parfait

Alergias / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Helado horneado con chocolate de menta y helado de frambuesa

Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS

DESSERTS

Copa helada Eszterházy

Eszterházy ice cream sundae

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Copa helada Eszterházy

Gundel ice cream cup

Alergias / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

MENÚ VEGANO

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Ensalada Gundel

Ingrediente opcional: pan plano de pimiento rojo asado con ajo

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

Alergias / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

Crema de apio y guisantes verdes

Celery and green pea cream soup

Alergias / Allergic marking: 9, 16, 18

Ragú de alubias blancas con aroma cítrico, kale y tortitas de trigo sarraceno

Citrus-flavoured white bean ragout
with kale and buckwheat patties

Alergias / Allergic marking: 12, 16, 18

Parfait vegano de fresa

Vegan strawberry parfait

Alergias / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

**"Our 130-year history tells not of the passing of time,
but rather the refinement of traditions to all who visit us."**

Every single dish on our menu is a chapter from the golden book of Hungarian gastronomy: here you can taste the world-famous Gundel pancakes and our finest national dishes, right where they were first created. Under the skilled hands of our chefs, tradition and modern culinary art come together in seamless harmony, paying respect to the past while offering a lasting experience for the present.

№11 This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

While the treasures of Hungarian cuisine line the menu, the melodies that fill the air and the charm of authentic Hungarian songs help you immerse yourself in Budapest's golden age, creating that unparalleled atmosphere that has captivated travelers from around the world for centuries. And if you long for the closeness of nature, our garden offers a unique oasis for your gastronomic journey, with the cooling shade of massive, century-old trees.

Thank you for joining us on this timeless adventure. Let the Gundel legend become your story as well.

Scan the QR code and explore our menu in your own language

Deutsch

Français

Italiano

Español

Polski

Svenska

Русский

한국어

中文

日本語

Martini Selva Negra / Black Forest Martini

BEBIDAS DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

BEBIDAS DRINKS

CÓCTELES ALCOHÓLICOS

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
Martin Miller's Gin & Tonic (Ginebra Martin Miller's, Fever Tree Mediterranean Tonic, fresa, pimienta negra / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Ginebra Hendrick's, Fever Tree Light Tonic, pepino, pimienta rosa / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Ginebra Agárdi Chameleon, Fever Tree Mediterranean Tonic, naranja, frambuesa / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Ginebra Monkey 47, Fever Tree Indian Tonic, lima, romero / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Vodka, licor de café, vainilla, espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vodka de vainilla, licor de maracuyá, lima, prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Ron, menta, lima, azúcar moreno / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, prosecco Villa Sandi, soda, naranja / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Ron, zumo de mango, leche de coco, vainilla / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Tequila dorado, cítricos, whisky ahumado, humo de rosa / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, flor de saúco, menta, soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Whisky húngaro Agárdi, pálinka de albaricoque Árpád, azúcar moreno, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Martini Selva Negra / Black Forest Martini (Vodka, puré de guinda ácida, licor de café, bitter de chocolate / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, agua con miel, chile, lima / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Tu cóctel favorito / Your favourite cocktail	4 550 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Limonadas Gundel / Gundel lemonades

BEBIDAS DRINKS

LIMONADA GUNDEL CON SIROPE CASERO 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Limonada de flor de saúco y menta / Elderflower- Mint lemonade Membrillo y haba tonka / Quince-tonka bean Fresas con albahaca fresca / Strawberries with fresh basil Guinda ácida con melisa fresca / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Limonada clásica / Classic lemonade	2 100 Ft

LIMONADA SIN AZÚCAR 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Limonada de sandía sin azúcar / Sugarfree watermelon lemonade	2 450 Ft

TÉ HELADO CASERO DE FRUTAS 0,4 L / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

2 450 Ft

CÓCTELES SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Prosecco sin alcohol, BELLA Aperitiv Spritz, soda, naranja / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Pomelo, romero, soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Gundel Gin&Tonic sin alcohol / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Ginebra sin alcohol, tónica, frambuesa / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Zumo de mango, leche de coco, vainilla / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Azúcar moreno, menta, lima, soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

AGUAS / WATERS

SanPellegrino	2 450 Ft
Acqua Panna	2 450 Ft
Gundel con gas / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel sin gas / still 0,75 l	2 100 Ft
Bubis con gas / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Bubis sin gas / still 0,5 l	1 575 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta naranja 0,25 l	1 400 Ft
Zumo de naranja exprimido al momento 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Manzana, melocotón / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (Mango) 0,2 l	1 750 Ft
Fever Tree Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
Fever Tree Cerveza de jengibre / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

CERVEZA DE BARRIL / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft

CERVEZA EMBOTELLADA / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken sin alcohol	1 925 Ft
Cerveza artesanal «Szent András» / Szent András Handcrafted Beer (IPA, Cereza ácida, Cereza ácida sin alcohol,IPA de mango verde / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Especialidades de café / Coffee specialities

BEBIDAS DRINKS

ESPECIALIDADES DE CAFÉ FRÍO Y CALIENTE / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Café helado con helado de vainilla / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Caffè Gundel Palacsinta Nueces, pasas doradas, café, chocolate, nata montada, crepes / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Café irlandés / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Chocolate caliente blanco y negro / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+350 Ft
Chocolate caliente clásico con helado de vainilla / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Con leche vegetal / with plant-based milk	+350 Ft

ESPECIALIDADES DE TÉ / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, verde, manzanilla, menta, frutas, rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VINOS ESPUMOSOS POR COPA 0,1 L / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	3 675 Ft
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft
Garamvári Sentimental Sweet pezsgő	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

VINOS BLANCOS POR COPA 0,15 L / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay – Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Sauvignon Blanc – Balla Géza pincészet	2 975 Ft
Olaszrizling – Váli pincészet	2 975 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	3 150 Ft
Lőcse Furmint-Béres Pince (Magnum)	3 850 Ft
Sauvignon Blanc-Villa Maria (Új-Zéland)	3 850 Ft

VINOS ROSADOS POR COPA 0,15 L / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

VINOS TINTOS POR COPA 0,15 L / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon–Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Bikavér – Gál Tibor pincészet	3 150 Ft
Pinot Noir – Haraszty Pincészet	3 150 Ft
Kadarka – Balla Géza pincészet	3 150 Ft
Merlot – Vylyan pincészet	3 150 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 325 Ft
Malbec Trez Vivante (Argentína)	3 850 Ft

VINOS DE POSTRE POR COPA 0,1 L / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos - Grand Tokaj	3 850 Ft
Édes Szamorodni - Oremus pincészet	3 850 Ft
Late Harvest Cuvée - Sauska pincészet	3 850 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

PÁLINKAS HÚNGAROS 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23'	5 600 Ft
Diplomatico	4 550 Ft
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft

CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac	6 650 Ft
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft
Remy Martin XO	11 900 Ft
Calvados Papidoux VSOP	3 850 Ft

GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft
Martin Miller's	3 150 Ft
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft
Hendrick's	3 500 Ft
Tanqueray	2 800 Ft
Bombay Sapphire	2 800 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

BEBIDAS DRINKS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

LICOR 0,04 L / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft
Zwack Unicum	2 100 Ft
Unicum Riserva	4 550 Ft
Unicum Szilva	2 275 Ft
Unicum Barista	2 275 Ft
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft
Unicum Trezor	5 650 Ft
Pallini Limoncello	2 275 Ft
Disaronno Amaretto Licor	2 275 Ft
Chambord	3 500 Ft
Baileys Irish Cream	2 800 Ft

TEQUILA 0,04 L

Don Julio Anejo	5 650 Ft
Don Julio Blanco	4 550 Ft
El Jimador Blanco	2 100 Ft

VODKA 0,04 L

Grey Goose	4 550 Ft
Beluga	4 200 Ft
Finlandia	2 800 Ft

WHISKEY 0,04 L

Caolila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 años	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 años	3 500 Ft
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft
Maker's Mark	3 850 Ft
Jameson Black Barrel	3 850 Ft
Agárdi Whisky	3 500 Ft

Nuestros precios incluyen el IVA. Se añadirá un 15 % de cargo por servicio a su cuenta.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

¡ESTIMADOS CLIENTES!

¡NUESTRO PERSONAL ESTARÁ ENCANTADO DE ATENDER CUALQUIER PETICIÓN ESPECIAL!

RESTAURANTE DE PRIMERA CLASE

DEAR GUESTS!

OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!

FIRSTCLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András
Executive Chef
Vérten Róbert
Pastry Chef
Dudok Györgyi
Restaurant Manager
Horváth Gábor
General Director
Magyary Jenő

El menú de cena está disponible todos los días de 18:00 a 21:00.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

Para mayor comodidad de nuestros huéspedes, también aceptamos pagos en efectivo en euros (EUR).
Los precios indicados en euros se han calculado utilizando un tipo de cambio de 1 EUR = 330 HUF.
For the convenience of our guests, we also accept cash payments in EUR. Prices shown in EUR have been calculated using an exchange rate of 1 EUR = 330 HUF.

Alergias alimentarias y restricciones dietéticas
Food allergies and dietary restrictions

1. Cereales que contienen gluten **1. Cereals contain gluten**	2. Crustáceos **2. Crustaceans**	3.Huevos **3. Eggs**	4. Pescados y platos elaborados con pescado **4. Fish and dishes made of fish**	5.Cacahuetes y platos elaborados con cacahuetes **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Platos elaborados con soja **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Productos lácteos y platos elaborados con leche **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Frutos secos **8. Nuts**	9. Apio y platos elaborados con apio **9. Celery and dishes cooked with celery**	10.Platos elaborados con mostaza **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Platos elaborados con semillas de sésamo **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12.Dióxido de azufre **12. Sulphur dioxide**	13. Altramuces y platos elaborados con altramuces **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Moluscos y platos elaborados con moluscos **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Contiene cerdo **15. Contains pork**	16. Plato apto para vegetarianos **16. Can be made for vegetarians**	17. Comida picante **17. Hot food**	18. Apto para veganos **18. Suitable for vegans**	**Este símbolo indica los platos de la selección Gundel Nemzeti 11.**		

GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT
1146 Hungary
Budapest, Gundel Károly út 4.

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

LLEVE A CASA UNA PARTE DE LA EXPERIENCIA GUNDEL

En Gundel, cada detalle importa: los sabores, el ambiente e incluso la forma en que se presentan los platos.En nuestro restaurante y en nuestros eventos, servimos ,nuestros platos en porcelana Zsolnay de fama mundial, que no solo es elegante .sino también un símbolo icónico de la artesanía húngara

Ahora puede llevarse estas piezas especiales a casa.Además de la porcelana Zsolnay disponible en nuestra tienda, nuestros productos exclusivos permiten que la experiencia Gundel continúe más allá de la comida.

Scelga un souvenir che non sia soltanto un elegante complemento, ma anche un pezzo di storia. Un momento, un'esperienza, una celebrazione...

... y cuando vuelva a mirarlo en casa, no verá solo un objeto, sino que recordará una experiencia. Gundel.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detail matters—the flavours, the atmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

Elija un recuerdo que no solo sea un elegante complemento para su hogar, sino también una pieza de historia. Un momento, una experiencia, una celebración...

...e quando lo guarderà di nuovo a casa, non vedrà soltanto un oggetto, ma ricorderà un'esperienza. Gundel.

Descubra la colección completa de merchandising

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP

4 900 Ft / 14 EUR

15 300 Ft / 44 EUR

6 000 Ft / 17 EUR

8 750 Ft / 25 EUR

10 500 Ft / 30 EUR

6 300 Ft / 18 EUR